

Die kulinarische Entdeckungsreise
durch die Zähringerstadt Murten



Bio-Genuss im Stedtli

SAVEURS BIO À MORAT

22.-23.09.23

La balade des saveurs
en vieille ville de Morat

BIO Gemüse

und Tourismus

In der Region Murtensee erstreckt sich das grösste Gemüseanbaugesamt der Schweiz: das Seeland. Unsere Angebote zum Thema regionale Bio-Landwirtschaft zeigen Ihnen die Einzigartigkeit der Gemüsegelder des grössten Gemüsegartens der Schweiz.

Der Anteil an Schweizer Konsumenten, die täglich BIO-Produkte im Handel kaufen, liegt **heute bei 56%**. Dies ist ein Anstieg von 4 % innerhalb eines Jahres.

Im Rahmen des Projekts zur regionalen Entwicklung "PRE BIO Gemüse und Tourismus Seeland" engagiert sich Murten Tourismus für die Förderung des nachhaltigen Tourismus und des Angebots an biologischen Produkten im Seeland.

Dans la région lac de Morat s'étend la plus grande région maraîchère de Suisse: le Seeland. Nos offres sur le thème de l'agriculture biologique régionale vous font découvrir le caractère unique des champs de légumes du plus grand potager de Suisse.

*La part des consommateurs suisses qui achètent quotidiennement des produits BIO dans le commerce est **aujourd'hui de 56%**. Cela représente une augmentation de 4 % en un an.*

Dans le cadre du projet de développement régional "PDR BIO Légumes et Tourisme Seeland", Morat Tourisme s'engage à promouvoir le tourisme durable et l'offre de produits biologiques dans le Seeland.



Table of Contents

Die Gastronomie ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen / *La gastronomie est l'art de créer le bonheur avec la nourriture*



Einleitung / Introduction

BIO Gemüse & Tourismus	01
Inhaltsverzeichnis / <i>table des matières</i>	02
Zitat / <i>citation</i>	03

Das Projekt/ Le projet

Kurze Zusammenfassung / <i>Bref résumé</i>	04
Ziel/ <i>objectif</i>	05
Genusswoche / <i>Semain de goût</i>	05
Arbeitsgruppe / <i>Groupe de travail</i>	05
Zielepublikum / <i>public cible</i>	05
Standort / <i>Lieu</i>	06

Programm / Thématique


Allgemein	07
Kosten / <i>coûts</i>	08
Ablauf / <i>déroulement</i>	08

Wer ? / Qui ?

Murten Tourismus / <i>Morat Tourisme</i>	09
--	----

Bio Genuss im Stedtli / Saveurs BIO à Morat

Zitat



"Der Gast von heute möchte nicht mehr nur zuschauen, sondern mittendrin sein und Teil von authentischen und persönlichen Erlebnissen werden. Im Zeitalter der Globalisierung nimmt das Bedürfnis nach "Meet the locals" und Erlebnissen, die von lokaler Identität und regionaler Kultur geprägt sind, weiter zu."

"L'hôte d'aujourd'hui ne veut plus se contenter d'observer, il veut être au cœur de l'action et faire partie d'expériences authentiques et personnelles. À l'ère de la mondialisation, le besoin de « Meet the locals » et d'expériences marquées par l'identité locale et la culture régionale ne cesse de croître. C'est pourquoi nous mettons l'accent sur les expériences qui sont accompagnées par un hôte local."

Das Projekt/ *le projet*

Eine kulinarische Entdeckungsreise
durch die Zähringerstadt Murten /
*La Balades des saveurs Bio dans la
vielle ville de Morat*



Murten / Morat

Bei diesem Genussrundgang dreht sich alles um das Thema Bio-Gemüse aus dem Seeland. Im Herzen der Altstadt haben Sie die Möglichkeit, biologisch produzierte Köstlichkeiten aus der Region zu entdecken. Lokale Spitzenköche werden einzigartige Gerichte aus nachhaltiger Landwirtschaft zaubern und den Gaumen verwöhnen. Ein kulinarisches Vergnügen, welches perfekt mit ausgewählten Bio-Weinen aus dem Vully harmoniert.

Lors de cette balade, le thème des légumes Bio du Seeland est à l'honneur. Au coeur de la vieille ville, vous aurez tout loisir de découvrir les saveurs Bio de la région. De grands chefs locaux concocteront des plats uniques issus de l'agriculture durable. Un plaisir culinaire en parfaite harmonie avec les excellents vins Bio du Vully.

Ziel

- WOW-Effekt bei Besucher generieren
- Ausstrahlung Region Murtensee als BIO Region
- Nachhaltigkeit fördern
- Knowhow aufbauen BIO Gemüse & Tourismus
- Genussevent im Murtner Stedtli

Während der Schweizer Genusswoche

- 14. bis 24. September 2023
- Junge Leute für den Genuss, für den Respekt vor den Lebensmitteln, für die Freude am Kochen und am guten Essen zu sensibilisieren
- Die Verbraucher auf die Saisonabhängigkeit der Produkte, die Produktionsweise und auf die Ernährungssouveränität aufmerksam zu machen

Arbeitsgruppe

- Murten Tourismus Operativ
 - Katja Stauffer - Projektleitung
 - Deborah Defalque - Marketingleitung
 - Stephane Moret - Directeur MT
- Strategische Gruppe
 - Marianne Ramseier
 - Jo Billes

Zielpublikum

- BIO Interessierte
- Genussliebhaber
- Region Murtensee,/ Stadt Bern, Freiburg, Neuenburg

Objectif

- *Générer un effet WOW chez les visiteurs*
- *Rayonnement de la région du lac de Morat en tant que région BIO*
- *Promouvoir la durabilité*
- *Développer le savoir-faire Légumes BIO & tourisme*
- *Événement gourmand dans le Stedtli de Morat*

Pendant la Semaine suisse du goût

- *du 14 au 24 septembre 2023*
- *Sensibiliser les jeunes au plaisir, au respect des aliments, au plaisir de cuisiner et de bien manger.*
- *Attirer l'attention des consommateurs sur la saisonnalité des produits, sur le mode de production et sur la souveraineté alimentaire.*



Groupe de travail

- Morat Tourism
 - Katja Stauffer - Projektleitung
 - Deborah Defalque - Marketingleitung
 - Stephane Moret - Directeur MT
- Groupe stratégique
 - Marianne Ramseier
 - Jo Billes

Public cible

- *Personnes intéressées par le BIO*
- *Amoureux du goût*
- *Région du lac de Morat,/ ville de Berne, Fribourg, Neuchâtel*

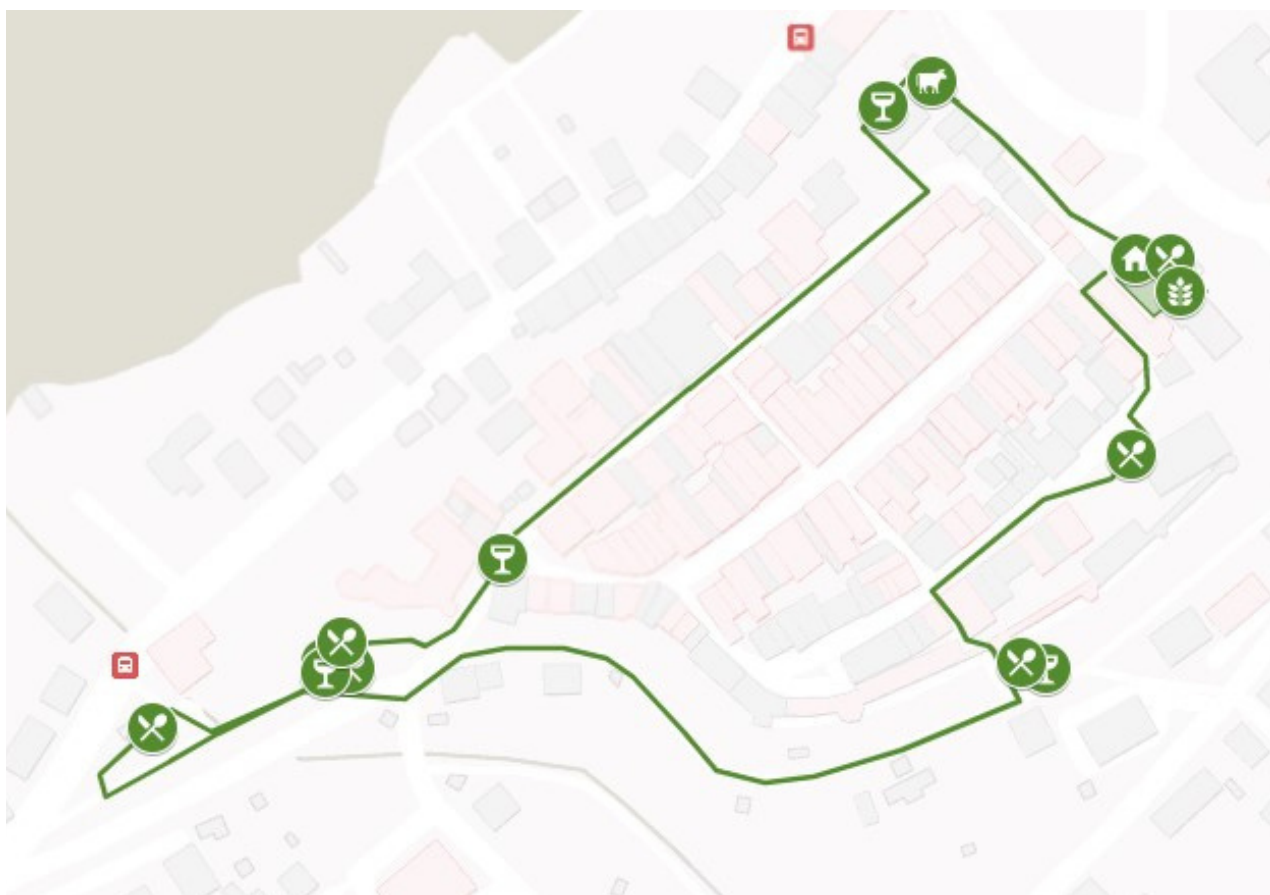
Das Projekt/ *le projet*

Standort

Lieu d'implantation

Der BIO Genuss fokussiert sich auf die Altstadt von Murten. Die Route beginnt vor dem Berntor führt über die Deutsche Kirchgasse zum Lindensaal und anschliessend über die Rathausgasse zurück zum Startpunkt beim Berntor.

Le Saveur BIO se concentre sur la vieille ville de Morat. L'itinéraire commence devant le Berntor et passe par la Deutsche Kirchgasse jusqu'au Lindensaal, puis revient au point de départ près du Berntor par la Rathausgasse.



Programm / Thematik

Programme / Thématique



Wir möchten den Besuchern ein unvergessliches BIO Genusserlebnis im Stedtli bieten./ *Nous souhaitons offrir aux visiteurs une expérience de dégustation BIO inoubliable dans le Stedtli.*

- Aperol/ *apéro* - Adler
- Aperol/ *apéro* - Restaurant Kantonsschild

- Vorspeise/ *entrée* - Restaurant Ringmauer
- Vorspeise/ *entrée* - La Ferme

- Hauptspeise/ *plat principal* - La Pinte
- Hauptspeise/ *plat principal* - Reetz Food Consulting & Catering

- Käse/ *fromage* - Käserei Schafer

- Dessert/ *dessert* - Monnier

- Gemüsemarkt/ *Marché aux légumes*

- Wein/ *vins* - Le petit Chateau
- Wein/ *vins* - Murtenhof & Krone
- Wein/ *vins* - Natürlich Wein
- Wein/ *vins* - noch offen

Kosten / coûts



- Voller BIO Genuss / *Vins et Saveurs Bio*
 - CHF 85.- (Earlybird)
 - CHF 97.-
- BIO Genuss ohne Wein / *Saveurs bio sans vins*
 - CHF 65.- (Earlybird)
 - CHF 77.-
- BIO Genuss für die Kleinen/ *Petits gourmets Bio*
 - CHF 40.- (Earlybird)
 - CHF 52.-

Die Besucher können im Vorfeld ihren Genuss online auf der Buchungsplattform von Murten Tourismus kaufen. Der Rundgang dauert ca. 3h und kann online gebucht werden./ *Les visiteurs peuvent acheter à l'avance leur plaisir en ligne sur la plateforme de réservation de Morat Tourisme. La visite dure environ 3h et peut être réservée en ligne.*

Ablauf/ déroulement



22. + 23. September 2023

- 15.30 - 65 Personen (Sa/ sam)
- 16.00 - 65 Personen (Sa/ sam)
- 16.30 - 65 Personen
- 17.00 - 65 Personen
- 17.30 - 65 Personen
- 18.00 - 65 Personen
- 18.30 - 65 Personen
- 19.00 - 65 Personen
- 19.30 - 65 Personen
- 20.00 - 65 Personen

**=TOTAL 1'170 Personen/
personnes**

Wer sind wir? / Qui sommes nous?

Der Verein **Murten Tourismus** engagiert sich mit dem Ziel, unseren Gästen das schönste Erlebnis in der Region bieten zu können. Ziel ist auch, die Lebensqualität der lokalen Bevölkerung damit hoch zu halten. Um dieses Ziel zu erreichen werden die Schwerpunkte wie folgt gesetzt:

- Weiterentwicklung eines zeitgemässen und qualitativ hochstehenden Informationssystems
- Weiterentwicklung eines nachhaltigen Tourismusangebotes in der Region
- Mithilfe, Unterstützung und Koordination für ein gesundes Eventangebot in der Region.

*L'association **Morat Tourisme** s'engage dans le but d'offrir à nos hôtes la plus belle expérience de la région. L'objectif est également de maintenir la qualité de vie de la population locale à un niveau élevé. Pour atteindre cet objectif, les priorités sont fixées comme suit :*

- *développement d'un système d'information moderne et de haute qualité*
- *développement d'une offre touristique durable dans la région*
- *aide, soutien et coordination pour une offre événementielle saine dans la région.*

Vision / Mission

- Die Region Murtensee ist die Hauptstadt des Biogemüseanbaus / *La région du lac de Morat est la capitale de la culture de légumes bio*
- Die Zusammenarbeit mit Bio-Gemüsebauern wird in allen gastronomischen Tourismusaktivitäten verankert. / *La collaboration avec les maraîchers bio sera ancrée dans toutes les activités de tourisme gastronomique.*
- Touristischen Aktivitäten rund um den Bio Gemüsegarten im grossen Moos entwickeln / *Développer des activités touristiques autour du potager bio du grand marais*

Bio Genuss im Stedtli / Saveurs BIO à Morat



Bio Genuss im Stedtli / Saveur BIO à Morat

Region Murtensee

Hauptgasse 27, 3280 Murten
k.stauffer@regionmurtensee.ch
026 670 51 12